

FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 20 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE

Four mixte multifonction doté d'une gestion électronique évoluée. Panneau de commandes 10 pouces, 100% tactile, haute résolution. Page d'accueil personnalisable. Vaste bibliothèque de programmes. Sonde à cœur multipoint 5 sensors. Production de vapeur instantanée dans une enceinte fermée sous pression contrôlée et modulée. Process de cuisson manuels, automatiques ou programmables. Cuissons spéciales type Basse Température, Delta T, Régénération, Banqueting, Maintien en Température, Pasteurisation, Sous Vide et Séchage. Pré-équipement pour recevoir le système de fumage SMOK. Double sens de rotation de la turbine. 6 vitesses de rotation de la turbine. Double système de nettoyage et de détartrage automatique de l'enceinte de cuisson par doseur de produits lessiviels liquides et par l'introduction de micro-granules type Power Pearls. Réalisation en acier inox AISI304 et AISI 316L pour la partie haute et inférieure de la chambre de cuisson, la turbine et les échelles porte-plats.



Double système de nettoyage (produits lessiviels liquides et micro-granules)



Alimentation	électricité	Capacité plats GN	20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN
Cuissons automatiques	Oui	Cuissons simultanées	Automatiques et Multi-timer
Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie	Ecran	tactile capacitif de 10" avec manette scroller
Nettoyage automatique	avec pompe de recirculation eau et détergent hautement efficace	Ouverture porte	de gauche à droite
Poignée de porte	avec ouverture à droite, même avec les mains pleines	Portions pour cuisson	n° 560
Produits chimiques à utiliser	Détergent et détartrant liquides ou détergent en microgranules Power Pearls et détartrant	Sonde à coeur	Multipoint, standard

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte multifonctions avec panneau de commandes doté d'un écran tactile de 10" à haute définition.
- Double accès de la sélection des fonctions et des données : sur l'écran tactile ou avec la manette ergonomique avec validation par appui.
- Navigation des fonctions de contrôle simple et intuitive.
- Possibilité de configuration des profils utilisateurs avec hiérarchisation des niveaux d'accès : accès libre ou limité en fonction de la typologie de l'opérateur. L'administrateur dispose d'un mot de passe qui lui donne accès à toutes les fonctions. Un simple utilisateur dispose d'un accès limité aux fonctions qui lui sont affectées par l'administrateur.
- Page d'accueil personnalisable pour plusieurs opérateurs
- Fonction « agenda hebdomadaire » intégrée dans le logiciel de contrôle pour saisir les tâches courantes, personnelles ou professionnelles, dont l'échéance s'affiche sur le four, avec accès direct au processus de cuisson ou de lavage marqués sur l'agenda; le démarrage automatique des processus de cuisson et de lavage peut être programmé.
- Trois modes de gestion des process de cuissons. 1. De type manuel : l'opérateur décide des différents modes de cuisson avec 5

phases possibles ; 2. Préprogrammés de 18 phases maxi : l'opérateur sélectionne un programme enregistré avec la possibilité de le modifier ; 3. Automatiques : le four propose des cycles de cuisson par typologie de plat et l'opérateur personnalise son résultat final.

- Les principaux modes de cuisson sont à air pulsé, à vapeur et mixte.
- CUISSON À AIR PULSÉ : de 10 à 300°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 0 à 100 %, avec réglages de 5 %.
- CUISSON À LA VAPEUR : de 30 à 125°C avec trois niveaux distincts de génération de vapeur adaptés en fonction du résultat de cuisson souhaité.
- CUISSON MIXTE : de 30 à 250°C, avec contrôle actif de l'humidité pendant la cuisson de 10 à 90 %, avec réglages de 5 %.
- Détection de l'humidité en chambre de cuisson, avec évaluation de celle produite par les aliments en phase de cuisson (en modes air pulsé et mixte) et par le four (en mode mixte), avec capteur breveté « DCR » installé dans la chambre de cuisson.
- Contrôle actif de l'environnement de cuisson par système à fermeture équilibrée de la chambre de cuisson « AOC », permettant ainsi une saturation efficace dans un environnement fermé lors des cuissons à la vapeur ou la gestion active de l'évacuation des excès de vapeurs de cuisson en mode mixte.
- Système de génération de vapeur à haute efficacité type « RDC+EVOS » à bas coûts de gestion. Production de vapeur instantanée dans une enceinte fermée sous pression contrôlée et modulée.
- Fonctions de cuissons spéciales : Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse température, Pasteurisation en bocal, Fumage, Sous vide et Séchage.
- Bibliothèque de programmes de cuisson : 274 processus dans le menu MULTI.ACTO, 105 processus dans le menu CUISSON AUTOMATIQUE, 77 processus dans le menu CUISSON MULTI-PHASES, 48 processus dans le menu CUISSON SPÉCIALE. Chaque cuisson mémorisée comprend une recette écrite et une image de la mise en place. Cette fonction s'applique également aux nouveaux programmes de cuisson introduits directement par l'utilisateur.
- Avertissement automatique pour l'entretien périodique.
- Fonction MULTI.ACT.O : Gestion simultanée de plusieurs plats de différentes cuissons compatibles. Chaque cycle de cuisson peut être nommé. La gestion MULTI-ACTO possède une bibliothèque de 200 process de cuissons pré-mémorisés modifiables et classifiés dans 11 familles. Fonction My-Menu pour la personnalisation.
- Fonction MULTI.TIMER (jusqu'à 20 temps différents) : gestion simultanée des cuissons jusqu'à 20 temps différents pour un mode de cuisson identique.
- Fonction ECO pour une réduction des consommations d'énergie et d'eau en phase de cuisson et de lavage.
- Fonction « cuisson continue » conservant les paramètres proposée à la fin du processus de cuisson.
- Injection manuelle de la vapeur par plages de temps (de 1 à 59 secondes).
- Temps d'exécution des cuissons de 0 à 24 heures, avec possibilité de contrôle du temps de cuisson à la seconde près.
- Pilotage simultané de la cuisson par 2 sondes à cœur - (sonde multipoint de série plus une sonde en accessoire complémentaire type sous vide ou multipoint).
- 6 vitesses de ventilation de la turbine dont une en mode semi-statique. Rotation alternée de la turbine de ventilation.
- Configuration pour le contrôle à distance du four - en utilisant le réseau créé à l'intérieur de la structure par le routeur - par un logiciel miroir à haute fiabilité, avec duplication de l'afficheur sur appareil numérique (iOS, Android, Windows).
- Configuration de la communication à distance par connexion Internet (Wi-fi ou Ethernet) – selon la technologie IoT (Internet Of Things) – pour l'envoi et la réception sécurisés des données sur le cloud grâce au portail APO.LINK. L'opérateur peut visualiser l'historique des données de cuisson et de lavage, les données HACCP, les paramètres d'efficacité (KPI), les alarmes et envoyer au four les programmes de cuisson.
- Téléchargement possible (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, backup du four) par clef USB.
- Système de lavage et de détartrage automatiques haute performance avec recirculation de l'eau et du détergent dans la chambre de cuisson (brevet en instance), le tuyau ventilé et le compartiment échangeur/turbine. Comprend 4 programmes de lavage automatique, 2 programmes de détartrage automatique et un processus de rinçage.
- Lavage efficace, puissant et homogène y compris avec une faible pression de l'alimentation d'eau.
- Lavage avec doseur automatique pour détergent et détartrant liquides. Sinon est possible d'utiliser le produit en microgranules POWER PEARLS ou bien.
- Possibilité de programmer sur le four une notification pour le lavage.
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Multilingue.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Sélection de l'heure de mise en marche.

Caractéristiques de fabrication

- Construction en acier inox, avec chambre de cuisson poli miroir, ciel et fond en AISI 316L (1,2 mm), surface latérale en AISI 304 et bords arrondis sans joints.
- Structure platerie amovible en acier inox AISI 304 poli brillant, pouvant accueillir les plats et grilles GN 2/1 et GN 1/1 sans grille de raccord.
- Chariot roll-in porte-plats, facilement amovible avec des roues jumelées.
- Dans la chambre de cuisson, échangeur de chaleur directe blindé en incoloy 800.
- Dans la chambre de cuisson, turbine à haute efficacité aérodynamique et générateur de vapeur « RDC » en AISI 316L.
- Éclairage de la chambre de cuisson par lampes LED.
- Panneau de commandes capacitif avec écran tactile protégé par du verre trempé de 4 mm.
- Cloison à panneau entre la zone de cuisson et la zone échangeur à ouverture « en accordéon » avec système d'attache facile d'accès.
- Blocage de porte avec positions d'arrêt intermédiaires à 90° et 130°, double vitrage trempé de 6+6 mm à interstice ouvert et verre interne démontable à faible émissivité.

- Chambre de cuisson entièrement isolée avec une couche de laine de verre de 3 cm avec barrière antirayonnement.
- Compartiment des composants protégé de la chaleur grâce à un double panneau isolant thermique en laine de verre (2+3 cm).
- Manette en métal nickelé.
- Poignée avec finitions nickelées et insertions thermo-isolantes.
- Joint de porte d'étanchéité en silicone haute résistance à double gorge.
- Bac intégré au chariot roll-in porte-plats pour le recueil des condensats.
- Compartiment technique équipé de tous les composants fonctionnels accessible par le côté gauche du four. Refroidissement forcé avec filtre à air en polyuréthane expansé.
- Trou d'évacuation sur le fond de la chambre de cuisson. Vidange siphonnée et ventilée avec système antiretour contre les reflux liquides et odeurs.
- Configuration pour l'installation du connecteur de la deuxième sonde à cœur utilisable pour la sonde multipoint et la sonde sous vide.
- Configuration pour l'accessoire de fumage (SMOK).
- Configuration pour l'accessoire de contrôle avancé des processus de pasteurisation (FMP) en bocal, avec sonde à cœur multipoint.
- Système de lavage avec recirculation de l'eau et des produits lessiviels. Réservoir inférieur en acier inox AISI 304 de récupération doté d'une pompe de recirculation haute efficacité.
- Doseur automatique pour l'insertion des produits chimiques liquides (détergent unique pour le lavage et produit de détartrage séparé).
- Pré-équipement pour recevoir en accessoire optionnel le kit de connexion WIFI (KIOT).
- Système de fermeture automatique LCS (Lap Closing System) sur la porte du four lorsque la structure-chariot n'est pas insérée : pas de gaspillage d'énergie, et les pertes inutiles de chaleur et de vapeur sont évitées.

Dotations de sécurité et certifications

- Protection thermique et thermostats de sécurité, reliés à des alarmes, pour le moteur de la turbine, la chambre de cuisson, la carte contrôle et l'inverseur.
- Refroidissement automatique de la chambre de cuisson avec porte fermée.
- Micro-porte magnétique.
- Autodiagnostic avec alarmes pour bloc-moteur en cas d'absence d'alimentation en eau et autre. Codes alarmes sur le tableau de commandes.
- Interruption de la rotation de la turbine lors de l'ouverture de la porte.
- Degré de protection IPX5.

Équipement de série

- Platerie amovible capacité platerie 20 x GN 2/1 ou 40 x GN 1/1, espacement entre niveaux 66 mm.
- Pieds 225 mm h réglables en hauteur avec revêtement en AISI 304.
- Manuel utilisateur avec conseils de cuisson.
- Données assistance technique.
- Détergent PowerPearls en sachets.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Poids net	420 kg
Poids brut	450 kg	Puissance électrique	55,5 kW
Dimensions	120x117x189 cm	Emballage	131x124x212 cm